

Bambin

C O F F E E S H O P



Dossier de presse - 2025



Le spot kids-friendly de Belleville ouvert à tous

En plein cœur de Belleville, rue de Tourtille, a ouvert Bambi, un coffee shop pas comme les autres. Conçu comme un cocon convivial, cette nouvelle adresse est un véritable lieu de vie inclusif, où tout le monde cohabite et s'épanouit dans une ambiance chaleureuse, décontractée et ludique.



Astrid et Pénélope, un duo complémentaire

Bambin c'est avant tout l'histoire d'une rencontre qui s'est transformée en une belle aventure. Astrid et Pénélope, les cofondatrices de ce lieu unique, vivent toutes les deux dans le 20ème. Amoureuses de leur quartier, du bon café et des lieux branchés, l'envie de créer quelque chose de différent les anime. Astrid évolue dans le monde de la restauration, allant de la haute gastronomie aux brunchs en passant par les pâtisseries, de Paris à Tokyo. Force est de constater que la restauration n'est pas un milieu inclusif pour les familles et favorise rarement la cohabitation des enfants et des adultes. Elle rêvait depuis des années de créer un lieu alliant café et univers de l'enfance.



C'est en cherchant l'avis de parents sur son projet de coffee shop qu'elle fait la connaissance de Pénélope, une jeune maman qui a fait carrière dans l'humanitaire. Très enthousiaste au projet, Pénélope quitte son poste de cadre pour rejoindre Astrid dans cette belle aventure lui offrant l'opportunité audacieuse de concilier ses ambitions d'entrepreneure, ses convictions citoyennes et son rôle de maman.

Ensemble, elles imaginent et créent Bambin, un lieu ouvert à tous et pensé pour accueillir les parents, non-parents, grands-parents, enfants et groupe d'amis. Une alliance évidente, liée à une vision pleinement assumée d'un projet qui reflète la bienveillance & la convivialité, la parentalité & la maternité, le partage & la gourmandise.

Un lieu de vie inclusif et bienveillant

Installé dans l'un des quartiers phares du 20ème arrondissement de Paris, Bambin est la nouvelle adresse où venir s'attabler pour petit-déjeuner, déjeuner, bruncher, goûter et prendre un café dans le quartier de Belleville.

Le lieu propose des boissons sous toutes les formes, chaudes ou glacées, avec un café de spécialité soigneusement choisi et issu du torréfacteur Lomi, des pains perdus salés ou sucrés et des pâtisseries faites maison par Astrid, cheffe pâtissière de formation.

Pour penser le décor très juste du lieu, les deux co-fondatrices se sont tournées vers l'architecte Olivia De Revel, pour imaginer un ensemble harmonieux, où se rencontrent différents espaces à la fois beaux et pratiques. Chez Bambin règne une ambiance accueillante, sur fond de musique New Wave, pour pouvoir offrir aux clients une atmosphère dans laquelle ils se sentent comme à la maison.

Habillé de couleurs chaudes dans des tonalités de crème et de terracotta, le café s'étend sur une surface de plus de 80 m², incluant une grande terrasse sur rue piétonne, exposée au soleil toute la journée. À l'intérieur, Astrid et Pénélope ont opté pour une décoration chaleureuse, avec d'immenses vitrines qui font entrer la lumière, du mobilier en bois clair, de délicates suspensions en papier, mêlée à des matériaux plus bruts comme un mur en briques de textile recyclé de chez Fabbrik à la propriété acoustique. En effet, les deux associées prônent une consommation la plus responsable possible, de la décoration à l'assiette.



Un coin éveil et jeux est mis à disposition pour les enfants, avec des tableaux d'activités en bois, un tapis d'éveil, des plafonds colorés pour émerveiller les tout petits, et une bibliothèque qui propose une sélection d'une quinzaine de livres chinés et de seconde main.

On (re)découvre ainsi le plaisir d'une pause, dans un cadre cosy et coloré. Un déjeuner entre amis, un goûter en famille, un café en solo pour travailler. Tout a été pensé ici pour satisfaire petits et grands, afin de partager un moment de convivialité, dans une ambiance joyeuse et toujours bienveillante.

Dans le prolongement du concept inclusif, Pénélope et Astrid provoquent parfois les rencontres et proposent aussi des ateliers créatifs pour les enfants, des vendredis apéros, des talks « Recharge Mentale » organisés tous les mois qui regroupent des futures mamans pour échanger sur la maternité, le post partum et les milliers de questionnements qui chamboulent leur vie.

Une adresse incontournable pour un moment de détente partagé.





Un refuge gourmand pour petits et grands

Pour les boissons, Bambin a opté pour un café de spécialité, provenant du torréfacteur Lomi. Toutes les boissons proposées à la carte sont disponibles en version glacée. En plus des lattes, flat white, cappuccinos et matcha lattes, on découvre le Chai Latte fait maison (5,50€) ou encore la spécialité de la maison : l'Affogato (crème glacée vanille agrémentée de praliné amande noisette et de granola et un shot d'espresso (7,50€)

La carte propose une cuisine ultra gourmande où tout est fait maison par Astrid, qui élabore des recettes à base de produits locaux et de saison. Parmi les incontournables, le Breaky, une brioche perdue salée, composée d'œufs brouillés, mimolette affinée, sauce tomates/poivrons, poitrine fumée, cream cheese, oignons frits et pousses d'épinards (15€),



La Focaccia Mortelle (pain au levain provenant de chez TenBelles) agrémentée de burrata, pesto maison, pistaches et tomates cerises confites (11,50€) ou encore la Salade Multicolore avec du chou rouge, pomme granny, orange, graines de courge, oignon rouge, fêta et sauce miel/citron (13,50€).

Pour les becs sucrés, la brioche perdue Affogato, avec de la crème glacée vanille, granola maison, praliné amande noisette, shot d'espresso ou chocolat chaud (13,50€).

Et côté pâtisseries, on craque pour le cookie pistache/amandes/dattes ou le gâteau au yaourt amande et nappage cream cheese citron vert ultra réconfortant.

L'offre food s'adapte aussi aux plus petits avec des pâtisseries cuisinées pour eux, présentées à leur hauteur, des jus artisanaux, des purées, des veloutées, des madeleines à la fleur d'oranger très peu sucrées et des cookids (petits cookies chocolat).

